دہی والا دیگی قورمہ

اجزاء۔

چکن ایک کلو بارہ ٹکڑے

پیاز آدھا کپ تلی اور پسی ہوئی

لونگ آٹھ عدد

دار چینی ایک انچ کا ٹکڑا

ہری الائچی آٹھ عدد

جائفل ایک چوتھائی ٹکڑا

جاوتری ایک چوتھائی ٹکڑا

ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ

لال مرچ پاؤڈر اڑھائی چائے کے چمچ

دھنیا پاؤڈر دو چائے کے چمچ

دہی ڈیڑھ کپ

تیل آدھا کپ

کیوڑا واٹر ایک چائے کا چمچ

ترکیب۔

پیاز کو لونگ، دار چینی، ہری الائچی، جائفل اور جاوتری کے

ساتھ پیس کر ایک طرف رکھ دیں۔

اب تیل گرم کرکے اس میں چکن کے ٹکڑے، ادرک لہسن کا

پیسٹ اور نمک ڈال کر پانچ منٹ کے لیے فرائی کر لیں۔

پھر اس میں پسی لال مرچ، پسا دھنیا، دہی اور پیاز کا

مکسچر شامل کرکے اچھی طرح پکالیں۔

اب اسے ہلکی آنچ پر ڈھک کر چھوڑ دیں، یہاں تک کہ چکن

گل جائے۔

پھر اسے پندرہ منٹ کے لیے دم پر چھوڑ دیں

آخر میں کیوڑا چھڑکیں اور روٹی یا نان کے ساتھ سرو کریں۔

0307-8162003